

MINI-ZIMTWAFFELN

GESÜNDERE WEIHNACHTSKEKSE

UTENSILIEN

Waffeleisen

ZUTATEN

120 g ungesüßtes Apfelmus
50 g Zucker
1 Prise Salz
60 ml Rapsöl
200 g Vollkornmehl
100 g geriebene Walnüsse
1 TL Backpulver
1 TL Zimtpulver

Staubzucker zum Bestreuen

ZUBEREITUNG

Apfelmus mit Zucker, Salz und Öl in einer Schüssel vermengen. Mehl, Nüsse, Backpulver und Gewürze hinzufügen und alles zügig zu einem kompakten Teig verrühren. Teig circa 10 Minuten rasten lassen. Danach den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche kurz durchkneten, zu einer langen Rolle formen und kleine Teigstücke abstechen. Jedes Teigstück zu einer Kugel formen. Waffeleisen erhitzen. Teigstücke ins Waffeleisen geben und Waffeleisen schließen. Kekse 3-5 Minuten ausbacken, bis sie eine goldbraune Farbe haben. Waffelkekse aus dem Waffeleisen herausnehmen und abkühlen lassen. Zuletzt mit Staubzucker bestreuen.



einfach



fettreduziert, zuckerarm, mit ballaststoffreichem Vollkornmehl

